Suma Bac

Nettoyant désinfectant (Numéro d'autorisation 1106B)

D10

Description

Suma Bac D10 est un nettoyant désinfectant concentré qui permet en une seule opération le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine et dans l'industrie alimentaire.

Propriétés principales

Suma Bac D10 est un nettoyant désinfectant concentré qui nettoie et désinfecte toutes les surfaces en cuisine en une seule opération. La formule est composée d'ammoniums quaternaires, de séquestrants et d'un système tampon, rendant le produit particulièrement efficace, quelque soit la dureté de l'eau. La formule contient des tensio-actifs qui permettent le nettoyage et la désinfection en une seule opération. **Suma Bac D10** convient pour le nettoyage et la désinfection des surfaces et des matériels dans les grandes cuisines et dans l'industrie alimentaire via :

- Appareil de vaporisation à basse pression sur des surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires (tables de travail, appareils de production, planches de découpe) et aussi sols, parois, chariots, unités de refroidissement.
- Application manuelle
- Trempage du petit matériel (couteaux, plateaux, malles, outils,…)

Avantages

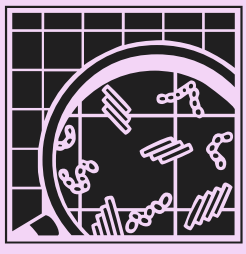
- Un seul produit pour le nettoyage et la désinfection
- Attaque la graisse et les souillures alimentaires incrustées
- Efficace sur un large spectre de bactéries (Candida), améliorant la sécurité alimentaire: **Suma Bac D10** est bactéricide, fongicide et virucide (la grippe aviaire)
- Compatible avec toutes les duretés d'eau
- Agrégation officielle en tant que désinfectant pour traiter les zones infectées par la grippe aviaire

Mode d'emploi

Pour une bouteille de 2 L avec bouchon doseur:

Méthode générale de nettoyage et d'hygiène:

1. Utiliser 2 doses (40 ml) pour 4 litres d'eau
2. Enlever les souillures épaisses
3. Appliquer la solution avec un chiffon ou une brosse
4. Laisser agir pendant 5 minutes
5. Rincer abondamment avec de l'eau les surfaces et laisser sécher



Suma Bac

Nettoyage et désinfection par pulvérisation:

Utiliser à une concentration minimale comme mentionnée sur l'étiquette (1%).

1. 1 dose (20 ml) dans un vapo (750ml) donne une concentration de 2.7%.
2. Appliquer le produit sur la surface (utiliser une goutte épaisse et une pression basse, ne pas nébuliser)
3. Laisser agir au moins 5 minutes
4. Rincer abondamment avec de l'eau les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air

Le produit dans le vaporisateur sera efficace pendant sept jours. Rincer et sécher la bouteille avant de la remplir à nouveau.

- Pour un conditionnement supérieur à 2 L, les systèmes de dosage de JohnsonDiversey permettent un dosage très précis.

Méthode générale de nettoyage et d'hygiène:

1. Utiliser à une concentration de 10ml par litre d'eau (1%)
2. Enlever les souillures épaisses
3. Appliquer la solution avec un chiffon, une brosse ou un équipement de vaporisation à basse pression
4. Laisser agir pendant 5 minutes
5. Rincer abondamment avec de l'eau les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air.

Pour les surfaces très souillées, les nettoyer au préalable avec **Suma Bac D10**.

Données techniques

Aspect	liquide limpide, violet
Valeur pH pur	10.7
Valeur pH solution à 1%	10.3
Densité relative (20 ^{o}C)	1.05

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production normale et ne peuvent pas être considérées comme des spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Sécurité. Conserver le produit dans l'emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes. Utiliser les biocides en toute sécurité. Avant l'emploi de ce produit, lire l'étiquette et la fiche technique.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation recommandées, **Suma Bac D10** est approprié à la plupart des matériaux généralement rencontrés en cuisine.

Législation

Ce produit est officiellement reconnu en Belgique en tant que désinfectant avec le numéro d'autorisation 1106B.

Données microbiologiques

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN 1276 à une concentration de 1% et un temps de contact de 5 minutes dans des conditions d'eau dure (300 ppm $CaCO_3$) et sous des conditions sales (0.3% Bovine Serum Albumine). **Suma Bac D10** satisfait aussi au test européen en suspension dans des conditions d'extrêmes salissures (1% BSA).

Diversey Belgium BVBA
Industriezone Kampenhout-Sas
Zone II
Haachtsesteenweg 672
1910 Kampenhout
België
Tel. : +32 (0)16 61 77 77
Fax : +32 (0)16 60 53 95
www.diversey.com

© Copyright 2010 Diversey